

## 【神戸ポートピアホテル】日本盛×神戸 たむら 日本酒「輪-Rin-」と会席料理の賞味会開催

～日本酒と料理の粋なマリアージュ、杜氏を迎えての特別な一夜～

兵庫の風土が育んだ日本酒「輪-Rin-」と料理長渾身の会席料理、杜氏の語りとともに味わう 一夜限りの美食体験を、神戸ポートピアホテル日本料理「神戸 たむら」にて開催します。<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!fair-75>



株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人：伊藤 剛）は、日本盛株式会社（兵庫県西宮市、代表取締役社長：森本 太郎）とのコラボレーションイベントとして、オリジナル日本酒「輪-Rin-」と特別会席料理とのペアリングを楽しむ賞味会を、日本料理「神戸 たむら」にて2025年6月29日（日）に開催いたします。

「輪-Rin-」は、日本酒メーカーである日本盛株式会社の協力のもと、兵庫県内の4つのホテル・旅館が共同で開発し、2025年4月に誕生した純米大吟醸酒です。兵庫県産の酒米「山田錦」と、灘五郷の名水「宮水」を使用し、伝統技法によって仕上げられた本商品は、兵庫の風土と醸造文化の魅力を体現しています。

当日は、日本盛株式会社より杜氏・中根永敏氏をお迎えし、「輪-Rin-」の味わいや製造へのこだわりについてお話いただくほか、「神戸 たむら」料理長・安藤が本イベントのために考案した、「輪-Rin-」と調和する限定会席料理をご提供いたします。

本賞味会は、7月・8月に開催予定のポートピアホテル主催のレストランフェアに先駆けたプレイベントでもあり、兵庫の豊かな食材と文化を発信する貴重な機会です。当ホテルでは、本イベントおよびレストランフェアを通じて、兵庫の食文化や地場産品の魅力を広く伝えるとともに、地産地消の推進と地域との連携強化を目指してまいります。兵庫の恵みを活かした多彩なメニューとともに、皆さまに心豊かな食体験をご提供いたします。

### 【開催概要】

開催日：2025年6月29日（日）

時間：開場 17:00 / 開宴 17:30

会場：ポートピアホテル 南館4階 日本料理「神戸 たむら」

料金：お一人さま 16,000円（税・サービス料込） ※オーバルポイントプログラム会員価格：15,000円（税・サービス料込）

日本盛 杜氏 中根永敏氏による日本酒解説 神戸 たむら 料理長・安藤による特別会席料理

食前酒1種、日本酒3種の飲み比べ（「輪-Rin-」を含む）

## ■日本酒「輪-Rin-」について

商品名「輪-Rin-」は、4社が大切にしている「おもてなし」「一期一会」「豊かな風土」と共に、“ひとつになって繋がる”イメージに基づいて名付けられました。

地元兵庫県三木市吉川町西奥で獲れた特A地区の山田錦を50%精米したものを贅沢に使用し、仕込み水は灘の名水である宮水を使用、また酵母については兵庫県西宮市の日本盛が保有する独自酵母を2種類使用してオリジナリティのある複雑な香味を出す工夫をしています。最初に口に運んだときに満足感を味わえる香味を持たせながらも、瀬戸内の筋肉質で旨味の強い白身魚、兵庫の季節折々の食材と合わせて楽しむことも想定し、穏やかな香りと上品な甘味の日本酒を目標としました。兵庫県にこだわったことでしか味わえない味を丁寧に醸しました。

商品名：「輪-Rin-」

内容量：700ml

原材料：兵庫県産山田錦

アルコール度：15.6% 日本酒度：-4.3 酸度：1.4 アミノ酸度：1.0 精米歩合：50%

味わい：濃厚甘口 ……メロンを思わせる芳香を立たせながらも主張しすぎず、上品な甘味を感じる味わいが特徴



## 【ご予約】

ホテル公式ホームページ：<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!/fair-75>

## 【お問い合わせ】

レストラン総合案内 TEL：078-303-5207（受付時間 10:00～17:30）

※写真はイメージです

### <このリリースに関するお問い合わせ>

・株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 川中 佑一  
Tel.078-303-5223（直通） E-mail：[pkikaku@portopia.co.jp](mailto:pkikaku@portopia.co.jp)